

Samossas aux saveurs du Sud et patate douce



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 16 samossas

▲ Pour les samossas ▲

- 8 feuilles de brick
- 1 patate douce
- 1 grosse pomme de terre vitelotte
 - 1 échalote
 - 120 g. de tomates confites
 - 120 g. de poivrons confits
- 50 g. de parmesan (ou de râpé végétal)

▲ Pour la sauce ▲

- 150 g. de yaourt à la grecque (ou de yaourt de soja)
 - 1 c. à c. de moutarde à l'ancienne
 - Le jus d'1/2 citron
 - 2 branches de menthe fraîche
 - Sel & poivre

La recette de Juliette

- Eplucher la patate douce et la pomme de terre vitelotte. Les couper en gros morceaux, les plonger dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire à feu moyen pendant 20 minutes.
 - Ciseler l'échalote. Couper les tomates et poivrons confits en tout petits morceaux. Faire revenir le tout dans une poêle huilée, à feu vif, pendant 5 minutes.
 - Ecraser les pommes de terre dans un saladier puis ajouter les poivrons et tomates. Mélanger. Ajouter enfin le parmesan en copeaux. Saler et poivrer à convenance.
 - Couper les feuilles de brick en deux, bord arrondi vers soi afin de commencer le pliage.
 - Disposer 1/2 c. à s. de farce dans le coin en haut à gauche.
- Replier la feuille de brick en deux, dans le sens horizontal. Plier le bord gauche où se trouve la farce en triangle. Plier plusieurs fois le triangle sur lui-même et replier le dernier bord vers l'intérieur.
- Faire dorer 3 minutes de chaque côté dans un bain d'huile dans une sauteuse. Ou, pour une option plus light, disposer les bricks sur une plaque couverte de papier cuisson, les badigeonner d'huile à l'aide d'un pinceau et enfourner à 200° C pour 10 minutes.
 - Servir de suite, bien chaud, accompagnés de la sauce à la menthe (que vous aurez réalisée préalablement en mélangeant tous les ingrédients de la sauce).